

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie czynności pomocniczych z zakresu realizacji zadań inspekcji weterynaryjnej**

Oznaczenie kwalifikacji: **R.11**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

R.11-01-17.01

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2017

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTĘ OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

W ubojni drobiu „Drobpol” w Mikoszewie 82-300 ul. Gdańska 33, w dniu dzisiejszym przeprowadzono badanie pod kątem kryterium higieny procesu dla salmonelli w tuszkach drobiowych. W toku badania w rzeźni losowo pobrano 15 tuszek drobiowych (brojlerów) po schłodzeniu. Tuszki drobiowe pochodziły z partii produkcyjnej o numerze 2547896, poddanej ubojowi w dniu wczorajszym (co stanowi datę produkcji). Przy pobraniu próbek obecny był przedstawiciel zakładu Marek Wolnowski. Lekarz weterynarii pobrał w dniu dzisiejszym próbki z 15 tuszek drobiowych, w sposób określony Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1086/2011 z dnia 27 października 2011 r., dołączonym do niniejszego arkusza.

Każda pobrana przez lekarza weterynarii próbka została umieszczona w oddzielnym jałowym woreczku i oznakowana, poprzez wpisanie na woreczku kolejnych numerów od K1 do K15.

Na zlecenie lekarza weterynarii wypełnij PROTOKÓŁ POBRANIA PRÓBK (Dokument 1), uwzględniając rodzaj oraz masę próbki na podstawie Rozporządzenia Komisji (UE) 1086/2011. Wpisz w odpowiednie rubryki aktualną datę i godzinę. Wpisz do protokołu tylko pierwszą próbkę.

Równocześnie w dniu dzisiejszym na terenie ubojni „Drobpol” w Mikoszewie kontroli poddano środek transportu drogowego dla drobiu przewożonego w kontenerach. Kontrolę przeprowadził Michał Nawrocki – urzędowy lekarz weterynarii, na podstawie upoważnienia nr 1.31.17 z dnia 2 stycznia 2017 roku. Kontrolowany był Władysław Okoń – Usługi Transportowe z siedzibą w Gdyni 81-611 ul. Hutnicza 8. Kontrolowany posiada zezwolenie na transport drobiu pojazdem marki Sommer model naczepy SP 240 CU. Numer rejestracyjny pojazdu to GD 12766. Czas transportu drobiu z fermi do ubojni nie przekracza 8 godzin.

W trakcie kontroli odnotowano nieprawidłowość dotyczącą braku opuszczenia kurtyn w naczepie pomimo niskich temperatur powietrza. W ten sposób nie zapewniono ochrony zwierząt od ciężkich warunków meteorologicznych, ekstremalnych temperatur. Zaleceniem kontrolującego było przestrzeganie dobrostanu zwierząt podczas transportu. Kontrolowany nie miał zastrzeżeń do niniejszego protokołu.

Na zlecenie lekarza weterynarii wypełnij PROTOKÓŁ KONTROLI ŚRODKA TRANSPORTU DROGOWEGO DLA DROBIU, PTAKÓW DOMOWYCH I KRÓLIKÓW PRZEWOŻONYCH W KONTENERACH (Dokument 2).

Kontrolowany Władysław Okoń – Usługi Transportowe, został poddany również kontroli w zakresie przestrzegania norm załadowniczych, zgodnie z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Rady (WE) Nr 1/2005:

Drób (masa w kg)	Powierzchnia (w cm² na kg)
< 1,6	180 – 200
Od 1,6 do < 3,0	160
Od 3,0 do < 5,0	115
> 5,0	105

Po wjeździe na teren ubojni waga naczepy z drobiem w kontenerach wyniosła 40 000 kg, a po wyładunku ptaków naczepa z pustymi kontenerami ważyła 24 000 kg. Konstrukcja naczepy zakłada wstawienie na dolnym poziomie 11 kontenerów 4-poziomowych oraz na górnym poziomie 11 kontenerów 5-poziomowych. Każdy kontener 4-poziomowy składa się z 8 szuflad, a każdy kontener 5-poziomowy składa się z 10 szuflad:

Parametry kontenerów	Kontener 4-poziomowy	Kontener 5-poziomowy
Wymiary kontenera	2400 x 1200 x 1230 cm	2400 x 1200 x 1483 cm
Powierzchnia 1 szuflady	13 824 cm ²	13 824 cm ²
Powierzchnia załadunkowa kontenera	8 x 13 824 cm ²	10 x 13 824 cm ²

Wiedząc, że w transporcie brojlery zostały umieszczone w każdej szufladzie i waga ptaków dostarczonych do rzeźni wahała się od 2,2 do 2,5 kg, oblicz czy normy załadowcze zostały zachowane. Wypełnij ZACHOWANIE NORM ZAŁADOWCZYCH (Dokument 3). W rubryce *zasada obliczeń* wyjaśnij, w jaki sposób dokonano obliczeń (używając sformułowań takich jak: *masa drobiu*, *powierzchnia szuflady*, *odjęto*, *podzielono* itp.). W rubrykę *wynik* wpisz wynik działań matematycznych.

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1086/2011
z dnia 27 października 2011 r.**

zmieniające załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz załącznik I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do salmonelli w świeżym mięsie drobiowym

3.2. Pobieranie próbek do badań bakteriologicznych w rzeźniach i na terenie zakładów produkujących mięso mielone, wyroby mięsne, mięso mechanicznie odkostnione i świeże mięso

Zasady pobierania próbek z tusz wołowych, wieprzowych, baranich, kozich i końskich

Niszczące i nieniszczące metody pobierania próbek, wybór miejsc ich pobierania oraz zasady przechowywania i transportu próbek są określone w normie ISO 17604. Podczas każdej sesji pobiera się losowo próbki z pięciu tusz. Przy wyborze miejsc pobierania próbek należy brać pod uwagę technologię uboju stosowaną w każdym zakładzie. W celu badania obecności Enterobacteriaceae oraz liczby bakterii tlenowych pobiera się próbki z czterech miejsc każdej tuszy. W przypadku metody niszczącej pobiera się cztery próbki tkanki o łącznej powierzchni 20 cm². Przy stosowaniu do tego celu metody nieniszczącej powierzchnia pobierania próbek powinna obejmować co najmniej 100 cm² na każde miejsce pobierania próbek (dla tusz małych przeżuwaczy – 50 cm²). Pobieranie próbek do badań na obecność salmonelli odbywa się metodą gąbki ścierniej. Należy wybrać obszary najbardziej narażone na zanieczyszczenie. Łączna powierzchnia pobierania próbek musi obejmować co najmniej 400 cm². Próbkę pobraną z różnych miejsc tuszy należy połączyć przed badaniem.

Zasady pobierania próbek z tusz drobiowych i świeżego mięsa drobiowego

Rzeźnie pobierają próbki skóry szyi z całych tusz drobiowych do badań na obecność salmonelli. Pozostałe zakłady przetwarzające świeże mięso drobiowe pobierają próbki do badań na obecność salmonelli przede wszystkim ze skóry szyi całych tusz drobiowych, jeżeli dostępne, jednak zapewniając objęcie analizą porcji mięsa drobiowego ze skórą lub bez skóry albo tylko z niewielką ilością skóry, a wybór ten jest oparty na analizie ryzyka. Rzeźnie obejmują swoimi planami pobierania próbek tusze drobiowe ze stad o nieznanym

statusie pod względem salmonelli lub o znanym statusie dodatnim dla Salmonella Enteritidis lub Salmonella Typhimurium. Podczas badania pod kątem kryterium higieny procesu, ustanowionym w wierszu 2.1.5 rozdziału 2 dla salmonelli w tuszach drobiowych w rzeźniach, pobiera się losowo próbki skóry szyi z co najmniej 15 tusz drobiowych po schłodzeniu podczas każdej sesji pobierania próbek. Z każdej tuszy drobiowej pobiera się kawałek skóry szyi o masie ok. 10 g. Za każdym razem próbki skóry szyi z trzech tusz drobiowych z tego samego stada pochodzenia łączy się przed badaniem dla uzyskania ostatecznych próbek o masie 5×25 g. Próbkę tę stosuje się także do weryfikacji zgodności z kryterium bezpieczeństwa żywności, ustanowionym w wierszu 1.28 rozdziału 1. Na potrzeby badań na obecność salmonelli w świeżym mięsie drobiowym innym niż tusze drobiowe pobiera się pięć próbek o masie co najmniej 25 g z tej samej partii. Próbkę pobraną z porcji mięsa drobiowego ze skórą zawiera skórę i cienką warstwę mięśnia, jeżeli ilość skóry jest niewystarczająca do stworzenia próbki. Próbki pobrane z porcji mięsa drobiowego bez skóry lub tylko z niewielką ilością skóry zawierają cienką warstwę lub warstwy mięśni dodane do obecnej skóry, aby stworzyć próbkę wystarczającej wielkości. Warstwy mięsa pobiera się w sposób obejmujący w największą możliwą powierzchnię mięsa.

Wytyczne dotyczące pobierania próbek

Bardziej szczegółowe wytyczne do pobierania próbek z tusz, szczególnie w odniesieniu do miejsc pobierania próbek, mogą być zawarte w wytycznych dobrej praktyki, o których mowa w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Częstotliwość pobierania próbek tusz, mięsa mielonego, wyrobów mięsnych, mięsa mechanicznie odkostnionego i świeżego mięsa drobiowego

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące rzeźnię lub zakłady produkujące mięso mielone, wyroby mięsne, mięso mechanicznie odkostnione lub świeże mięso drobiowe pobierają próbki do analizy mikrobiologicznej co najmniej raz w tygodniu. Dzień pobierania próbek powinien być zmieniany co tydzień, tak aby zapewnić pobieranie w każdym dniu tygodnia. W przypadku pobierania próbek mięsa mielonego i wyrobów mięsnych dla badania obecności E.coli i liczby bakterii tlenowych oraz w przypadku pobierania próbek z tusz dla badania obecności Enterobacteriaceae i liczby bakterii tlenowych częstotliwość badania próbek może być zmniejszona do jednego razu na dwa tygodnie, jeżeli w ciągu sześciu kolejnych tygodni uzyska się zadowalające wyniki. W przypadku pobierania próbek mięsa mielonego, wyrobów mięsnych, tusz i świeżego mięsa drobiowego do analizy obecności salmonelli częstotliwość pobierania próbek może być zmniejszona do jednego razu na dwa tygodnie, jeżeli w ciągu 30 kolejnych tygodni uzyska się zadowalające wyniki. Częstotliwość pobierania próbek do badań na obecność salmonelli można również zmniejszyć, jeśli stosowany jest krajowy lub regionalny program kontroli salmonelli, obejmujący badanie mogące zastąpić procedurę pobierania próbek opisaną w niniejszym akapicie. Dalsze zmniejszenie częstotliwości pobierania próbek jest możliwe, o ile w ramach krajowego lub regionalnego programu kontroli salmonelli zostanie wykazane, że występowanie salmonelli u zwierząt nabywanych przez daną rzeźnię jest niskie. Jednak w przypadkach uzasadnionych na podstawie analizy ryzyka i zgodnie z upoważnieniem wydanym na tej podstawie przez właściwy organ małe rzeźnie i zakłady produkujące mięso mielone, wyroby mięsne i świeże mięso drobiowe w małych ilościach mogą być zwolnione z obowiązku przestrzegania wyżej opisanych częstotliwości pobierania próbek.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię będą podlegać 6 rezultatów:

- Protokół pobrania próbki – Dokument 1,
- Protokół kontroli środka transportu drogowego dla drobiu, ptaków domowych i królików przewożonych w kontenerach – Dokument 2 – część dotycząca kontrolowanego i kontrolującego,
- Protokół kontroli środka transportu drogowego dla drobiu, ptaków domowych i królików przewożonych w kontenerach – Dokument 2 – część dotycząca środka transportu,
- Protokół kontroli środka transportu drogowego dla drobiu, ptaków domowych i królików przewożonych w kontenerach – Dokument 2 – część dotycząca kontrolowanych punktów na podstawie Rozporządzenia Rady (WE) 1/2005,
- Protokół kontroli środka transportu drogowego dla drobiu, ptaków domowych i królików przewożonych w kontenerach – Dokument 2 – niezgodności i zalecenia,
- Zachowanie norm załadowniczych – Dokument 3.

Dokument 1

**PROTOKÓŁ POBRANIA PRÓBEK NR 01/25478/2017
DO BADAŃ LABORATORYJNYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**

Dnia o godz.pobrano w

w obecności

następujące próbki do badań:

1	2	3	4	5	6
Lp.	Oznakowanie próbek	Rodzaj próbki/ miejsce pobrania	Masa próbki	Data produkcji	Nr partii produkcyjnej

Próbki przesyła się do badania w kierunku

.....
w Zakładzie Higieny Weterynaryjnej w Gdańsku.

PROTOKÓŁ KONTROLI NR 3/2017

środka transportu drogowego dla drobiu, ptaków domowych i królików przewożonych w kontenerach

Data kontroli:	Miejsce kontroli:				
Kontrolujący:					
<i>Imię i nazwisko oraz stanowisko służbowe, numer i data wystawienia upoważnienia do przeprowadzenia kontroli</i>					
Kontrolowany (nazwa podmiotu, forma prawna działalności lub imię i nazwisko osoby fizycznej)					
Adres siedziby kontrolowanego:					
<i>Dane o środku transportu drogowego przeznaczonego do przewozu zwierząt:</i>					
Typ pojazdu: samochód ciężarowy pryczepa naczepa inne.....	Przewożone gatunki zwierząt: drób króliki inne.....				
Numer rejestracyjny:	Model i marka pojazdu:	Powierzchnia załadunkowa: XXXXXXXXXXXXXX			
Czas transportu zwierząt do 8 godzin, powyżej 8 godzin (niepotrzebne skreślić)					
Rozporządzenie Rady (WE) 1/2005					
Lp.	Wymagania szczegółowe	Podstawa prawna	P	N	ND
1	Środek transportu jest skonstruowany w sposób pozwalający na uniknięcie zranienia ciała i cierpienia oraz zapewniający bezpieczeństwo zwierząt.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. a			
2	Środek transportu jest skonstruowany w sposób chroniący zwierzęta od ciężkich warunków meteorologicznych, ekstremalnych temperatur oraz zmiennych warunków klimatycznych.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. b			
3	Środek transportu jest skonstruowany w sposób pozwalający na utrzymanie czystości i dezynfekcję.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. c			
4	Środek transportu jest skonstruowany w sposób zabezpieczający przed ucieczką zwierząt lub wypadnięciem oraz zapewniający wytrzymanie nacisku związanego z ruchem podczas transportu.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. d			
5	Środek transportu jest skonstruowany w sposób zapewniający wodę w ilości i o jakości odpowiedniej dla transportowanego gatunku.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. e			
6	Środek transportu jest skonstruowany w sposób zapewniający dostęp do zwierząt w przypadku kontroli i opieki.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. f			
7	Środek transportu jest skonstruowany w sposób posiadający podłogę minimalizującą wyciek moczu i odchodów.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. h			
8	Środek transportu jest skonstruowany w sposób zapewniający oświetlenie wystarczające do kontroli i opieki nad zwierzętami podczas transportu.	Załącznik I rozdział II pkt. 1.1 lit. i			
9	Środki transportu są oznakowane w sposób jasny i widoczny wskazujący na obecność zwierząt, z wyjątkiem przypadku gdy zwierzęta przewożone są w kontenerach oznaczonych zgodnie z ust. 5.1 załącznik I rozdział II rozporządzenia 1/2005	Załącznik I rozdział II pkt. 2.1			

<p><i>P – prawidłowe</i> <i>N – nieprawidłowe</i> <i>ND – nie dotyczy</i></p>
<p>Opis niezgodności zaznaczonych w kolumnie „N”</p>
<p>Inne uwagi</p> <p>Kontrolowany został pouczony o obowiązku zapewnienia kontrolującemu pomocy niezbędnej do wykonywania czynności kontrolnych, prawie do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zgłoszenia zastrzeżeń na piśmie do ustaleń zawartych w protokole kontroli, przed jego podpisaniem, w terminie 7 dni od dnia otrzymania protokołu kontroli, - odmowy podpisania protokołu kontroli, przy złożeniu w terminie 7 dni od jego otrzymania wyjaśnienia przyczyn odmowy, - tym, że odmowa podpisania protokołu nie stanowi przeszkody do podpisania protokołu przez kontrolującego i realizacji ustaleń kontroli.
<p>Zalecenia kontrolującego</p>
<p>Zastrzeżenia lub wyjaśnienia kontrolowanego do niniejszego protokołu</p>
<p>XYZ</p> <p>..... <i>(data i podpis osoby, której wyjaśnienia zostały przytoczone w protokole)</i></p> <p>XYZ</p> <p>..... <i>(data i podpis kontrolowanego)</i></p> <p>XYZ</p> <p>..... <i>(pieczęć, data i podpis kontrolującego)</i></p>

ZACHOWANIE NORM ZAŁADOWCZYCH

Lp.	Zasada obliczeń	Wynik
masa drobiu dostarczonego do rzeźni (w kg)		
liczba wszystkich szuflad		
masa drobiu mieszcząca się w jednej szufladzie (w kg)		
powierzchnia pojedynczej szuflady (w cm²)		
powierzchnia szuflady przypadająca na każdy kg drobiu (w cm²) (ile cm ² powierzchni szuflady przypada na każdy kg drobiu)		
Spełnienie norm załadowczych		TAK/NIE (zaznacz właściwe)

